

-1-

Dispositif pour la préparation de galettes de céréales expansées.

Il est connu de longue date de fabriquer des galettes
5 de céréales expansées au moyen d'une presse manuelle dans laquelle sont montés deux éléments d'un moule, l'un ayant l'allure d'un poinçon, l'autre ayant l'allure d'une matrice.

10 Une certaine quantité de céréales est introduite entre les éléments du moule, suite à quoi ces céréales sont cuites sous pression pendant quelques secondes, après quoi la pression est relâchée par un mouvement brusque du bras de l'opérateur sans que le moule ne s'ouvre
15 entièrement.

Lors de cette dernière phase de la cuisson, dite phase d'expansion, on obtient un produit alimentaire uniforme constitué de grains expansés intimement liés les uns
20 aux autres, et prêt à la consommation.

Depuis longtemps divers dispositifs ont été expérimentés afin de réaliser ces produits de manière automatique, afin de réduire les coûts de main d'oeuvre
25 et d'obtenir un produit uniforme.

Ces dispositifs présentaient l'inconvénient de l'utilisation d'une came agissant directement sur le poinçon par l'intermédiaire d'un arbre coulissant
30 axialement.